

# parhaat kaverit



## Loimutettua merisiikaa, Viola-perunamuhennosta ja tummaa rapukastiketta

4 kpl suomustettua siikafilettä

### Muhennos

500 g rosamunda-perunaa  
100 g Viola -sulatejuustoa  
20 g voita  
hienonnettua ruohosipulia  
suolaa ja mustapippuria

### Kastike

300 g pakastettujen merirapujen kuoria  
5 dl kalalientä  
1 rkl tomaattisetta  
2 dl sipulia, porkkanaa, selleriä, palsternakkaa kuutioina  
timjamia ja valkosipulia  
valkoviiniä ja konjakkia

Viillä "ristikko" kalan nahkaan. Mausta lihapuoli suolalla ja pippurilla. Aseta kala voidellulle pellille lihapuoli alapäin. Valele pintaan voisulaa ja valkoviiniä. Paista uunissa ylimmällä tasolla grillivastus päällä 200 asteessa 10 min.

Valmista perinteinen perunamuusi, mutta ilman maitoa. Mausta sulatejuustolla ja ruohosipulilla. Laita muhennos joko annos- tai perunakulhoon ja paista uunissa.

Paahda ravunkuoret 175 asteisessa uunissa kauniin punaisiksi ja rapeiksi. Kuullota kattilassa ravunkuoret, valkosipuli ja tomaattisose. Kaada joukkoon tilkka konjakkia ja liekitä! Lisää paahdetut juurekset sekä rapuliemi (tarvittaessa vettä), yrtit sekä mausteet. Kaada joukkoon valkoviini ja keitä kasaan n. kolmannes. Siivilöi huolellisesti ja suurusta tarvittaessa Maizenalla.



## MOREAU CHABLIS

Tuoksussa on mineraalisuutta ja kasvimaailmaa. Maultaan viini on kuiva, runsas ja hedelmäinen. Sitrus, persikka ja aprikoosit kuvaavat tämän tyylikkään viinin makumaailmaa.

Hinta 14,98 €, Alkon nro 571367



ALTIA  
1888

Sinikalliontie 1 Espoo, puh: 452 0710  
Palvelemme: ma-pe 8-21, la 8-18